

Popis funkcí parní trouby

Rychlé nahřátí

Funkce rychlého nahřátí umožňuje nahřát troubu na požadovanou teplotu 2x rychleji.

Vypínatelná paměť

Pokud byla trouba během pečení nechtěně vypnuta, nepředstavuje to problém. Elektronika si pamatuje, ve kterém bodě byl program přerušena a jednoduše po znovuzapnutí programu bude pečení pokračovat od tohoto bodu dále.



Dětská pojistka

Pokud je zapnuta dětská pojistka, nelze troubu či varnou desku náhodně zapnout.

Přepnutí do režimu dovolená

Tato funkce, která automaticky vypne troubu, slouží jako dodatečné jištění.



Třídy energetické účinnosti

V zemích EU platí sjednocené označování spotřebičů energetickými štítky, které vypovídají o hospodárnosti a účinnosti spotřebičů. Třída A znamená, že spotřebič má nejvyšší energetickou účinnost a hospodárnost co se týče spotřeby el. proudu, třída G znamená nejhorší účinnost a nejvyšší spotřebu energie. Není pochyb o tom, že spotřebiče Küppersbusch patří v tomto ohledu k nejlepším na trhu.

Vybavení pro úsporu energie

Vývoj v oblasti kuchyňských trub se zaměřuje také na úspory energie s cílem vynaložit pouze tolik energie, kolik je pro přípravu jídel nezbytné. Do toho lze zahrnout např. trojnásobně prosklená dvířka trub s vysokou tepelnou odrazivostí plně prosklených vnitřních skleněných panelů a vícenásobná izolace trub. Ale též opatření jako je osvětlení trouby, které se dá během pečení vypnout, dveřní kontaktní vypínač, a důsledné zabránění vzniku tepelných mostů se starají o příkladně nízkou spotřebu energie.

Halogenové osvětlení trub

Dvě velmi jasná halogenová svítidla umístěná vlevo a vpravo uvnitř trouby v různé výšce osvětlují připravované jídlo ze všech stran.

Dveřní kontaktní vypínač

Tento vypínač je bezpečnostní zařízení, které zároveň šetří energii. Při otevření dvířek trouby vypne všechna ohřívací tělesa a zařízení rozvádějící teplo.



Nádoba na čerstvou vodu

Kombinovanou profesionální parní troubu lze bez problémů integrovat do každé kuchyně, protože nádoba na vodu je nenápadně umístěna do předního panelu trouby, aniž by bylo nutné zřizovat pevnou přípojku na vodu. Nádoba díky své velikosti umožňuje vaření v páře až 2 hodiny bez nutnosti doplňování vody. Po ukončení vaření se voda z nádoby jednoduše vyleje. Tak zůstává vše hygienicky čisté.

DuoEmail ve varném prostoru

Vysoce kvalitní smaltování nazvané duoEmail se výjimečně dobře udržuje a čistí, je odolné páře a i při intenzivním využívání vaření v páře nevykazuje známky opotřebení.

Senzorové technologie:

Snímač vlhkosti (klimasenzor).

Tento snímač zajišťuje optimální podmínky pro vaření jídel v páře nezávisle na jejich množství a druhu. A to vše při správné vlhkosti a výjimečně nízké spotřebě vody.

Teploměr pro pečení.

Tento teploměr sonda umožňuje zjistit teplotu uvnitř masa během pečení a upéct ho přesně dle přání.

Indikátor vodního kamene.

Tento snímač zjišťuje, kdy nastává správný čas pro spuštění automatického odvápnovacího programu v troubě.



Elektronický parní systém + horký vzduch

Pára je generována mimo prostor trouby v externím výrobníku páry. Tento způsob dokáže nastavit správné klima v troubě v řádu sekund a přepínání mezi párou a horkým vzduchem probíhá velmi precizně.



Vaření v páře 30° - 100°C

Při přípravě jídel v páře se volí teplota mezi 30°-100°C, aby se potraviny uvařily co nejchutnějším a nejúspěšnějším způsobem. Ryba připravená při teplotě asi 70°C je chuťovým zážitkem, který by si člověk neměl nechat ujít! Ale také například karamelový krém a další jemná jídla se dají snadno připravit díky tomu, že teplota páry je během vaření konstantní.



Horký vzduch (v parní troubě)

Kombinovaná parní trouba má též funkci horkovzdušné trouby. Ať už se jedná o ovocné buchty, zeleninový nákyp nebo zapékání, díky optimálnímu rozdělování horkého vzduchu ve vnitřním prostoru trouby s ventilací docílíte perfektní výsledky.

Pečte jako profesionálové

Způsob přípravy jídel Profi-Backen (profesionální pečení) je kombinací použití páry a horkého vzduchu. Po úvodní fázi pečení v páře se dokončí tento program horkým vzduchem. Těsto nakype a chléb získá obzvlášť chutnou a hladkou kůrku, bude skvěle provzdušněný a zůstane déle čerstvý. Tento rafinovaný způsob pečení je vhodný obzvlášť pro všechny pekařské výrobky jako je chléb, housky ap., ale také pro pizzu a piškotové dorty.

Jemné pečení

Připravit lehce propečené maso je s novou funkcí jemného pečení hračkou. Díky dynamické regulaci teploty ve varném prostoru se dá dosáhnout správná teplota masa v určitém čase. Maso pak bude perfektně jemně upečené a připravené k podávání na stanovený čas.

Regenerace

Speciální kombinací páry a horkého vzduchu mohou být dříve uvařená či upečená jídla ohřátá beze ztráty na kvalitě a vlhkosti. Budou připravena tak, jako by byla čerstvá a mohou být podávána ve zvolený čas.

Vlhký horký vzduch

Při pečení s funkcí vlhký horký vzduch je odváděno z varného prostoru jen minimum páry, aby zůstala zachována vlastní vlhkost obsažená v potravinách. Tento způsob umožňuje současné pečení v troubě ve 2 úrovních. Hodí se optimálně pro zapékání, nákyp a kynuté pečivo.

Funkce, které usnadňují život

Kuchyňské trouby Küppersbusch v sobě kombinují inovace, funkčnost a profesionální nároky s mnohonásobně oceněnou kvalitou designu. Nabízejí volbu mezi maxi troubami o šířce 90 cm a troubami s obvyklou šířkou 60 cm. Díky mnoha různým stupňům výbavy a designovým variantám není osobní vkus zákazníků omezen žádnými hranicemi.



Individual **NOVINKA**

Nový koncept firmy Küppersbusch nazvaný Individual nabízí možnost sestavit všechny spotřebiče podle vlastního vkusu. Lze vybírat mezi spotřebiči v barvě bílé nebo černé jako základ a jejich vzhled finalizovat výběrem jedné z 5 sad různých designových prvků.



Multitherm

plus® - horkovzdušný systém

Kruhové topné těleso, které je umístěno na zadní stěně trouby, je obklopeno ventilátorem, což umožňuje přípravu jídel až na 4 výškových úrovních současně, aniž by se přitom přenášely pachy a chuti mezi připravovanými jídly navzájem.



ÖkoTherm® - katalyzátor v troubě

Tento katalyzátor od firmy Küppersbusch mění znečištěný mastný vzduch z pečení na čistý. Vzduch, který je znečištěn mastnotou, zápachy a unášenými pevnými částicemi z pečení, je nasáván ventilátorem a vytlačován do katalyzátoru. V něm se všechny tyto nežádoucí látky přemění na vodu a kyslíčnan uhlíčitý. Díky tomu je vnitřek trouby podstatně čistší a z trouby pak vychází jen čistý vzduch.



PYROtherm

Díky kombinaci jedinečného katalytického systému ökoTherm® a systému PYROtherm je časově náročné čištění pečicích trub minulostí. Katalyzátor systému ökoTherm® se postará již během přípravy jídel o to, že vnitřní prostor trouby se skoro vůbec neznečistí. Dojde-li přesto při intenzivním používání grilu nebo přepadem jídla připravovaného na pečicím plechu ke znečištění trouby, přebírá PYROtherm čistící funkci.



ÖkoEmail / ökoEmailPlus

- smaltovaný povrch

Celý vnitřní prostor trouby je potažen smaltem ökoEmail / ökoEmailPlus. Tento smalt zabraňuje díky svému extrémně hladkému a neporéznímu povrchu přilnutí mastnoty a pevných částic z pečení. Odpadá tak namáhavé čištění pomocí agresivních a neekologických čisticích prostředků. U trub s povrchem ze smaltu ökoEmail / ökoEmailPlus a vybavených katalyzátorem systému ökoTherm® stačí otřít vnitřní prostor trouby navlhčeným hadříkem a trouba vypadá jako nová.

Trojnásobné prosklení - trojnásobné pohodlí: dvířko trouby

Plné prosklení vnitřních dvířek se vyznačuje hladkou plochou bez prolisů a výstupků. Proto je po setření zase čistě jako zrcadlo. Dvířko jde jednoduše vyjmout - tedy má veškeré výhody co se týče čištění.

Perfektně izoluje: chladný přední panel a ventilátor

Díky trojnásobnému prosklení dvířek a tepelné odrazivosti vnitřních skel není přední panel trouby horký ani při vysokých provozních teplotách uvnitř trouby. Všechny trouby Küppersbusch jsou navíc vybaveny tangenciálním ventilátorem pro chlazení

Plně elektronické programy pro přípravu jídel

O hladký průběh vaření a pečení se stará 13 plně elektronických programů. Stiskem sensorového tlačítka zvolíte jeden z programů, tím se nastaví teplota a doba vaření, jakož i systém ohřevu. Volbu pouze stačí potvrdit, anebo změnit přednastavené hodnoty podle vašeho přání. Hotovo!

Programovatelná paměť

Přesná nastavení pro svá oblíbená jídla můžete jednoduše zadat a uložit do uživatelsky programovatelné paměti.



Teploměr pro pečení

Především při pečení velkých kusů masa není vždy snadné posoudit zvenčí stupeň jeho propečení. Profesionální, ale i někteří hobbykuchaři proto používají teploměr (sondu). Tento teploměr poskytne spolehlivou informaci o teplotě uvnitř masa a stavu jeho propečení. Tak můžete připravit maso na různé stupně: málo propečené (rare), středně do růžova (medium) nebo zcela propečené (well-done).

Výklonný velkoplošný gril

Výklonný velkoplošný gril usnadňuje čištění horní stěny trouby.

Kámen na pizzu

Aby vaše pizza chutnala jako v Itálii, použijte místo pečicího plechu kámen na pizzu. V kombinaci s roštěm položeným na nejnižší patro v troubě tak připravíte křupavou pizzu nebo chléb.

Automatický systém vážení

Programy pro přípravu jídel počítají čas a teplotu pro jejich přípravu na základě standardního množství vložených surovin. Změní-li se váha surovin oproti přednastavené hodnotě, automatika přepočítá a přenastaví odpovídajícím způsobem čas a teplotu potřebné pro přípravu jídla.



Ovládání pomocí tlačítek se senzory

Jedním dotykem prstu na takovém tlačítku aktivujete jeho funkce.



Zapuštěné ovládací výsuvné knoflíky s podsvětlením

Praktické otočné výsuvné knoflíky, které se snadno udržují a čistí, se dají v každé poloze zatlačit do roviny s předním panelem a tím uzamknout pro obsluhu. Zde se ideálně prakticky snoubí vyspělá technika a pěkný vzhled. Kromě snadného čištění jsou zapuštěné knoflíky odolné proti nechtěnému náhodnému zapnutí. Knoflíky jsou navíc po jejich zapnutí podsvětleny.



Podsvětlené otáčecí knoflíky s funkcí potvrzení **NOVINKA**

Küppersbusch nabízí u některých vestavných trub také ovládání pomocí knoflíků, které díky svému exkluzivnímu podsvětlení zvyšují design trouby a již z dálky ukazují, že je spotřebič v provozu. Navíc má tento knoflík potvrzovací funkci, která umožňuje velmi rychlou a jednoduchou obsluhu trouby.



Zapuštěné ovládací výsuvné knoflíky

Tyto otočné výsuvné knoflíky se dají v každé poloze zatlačit do roviny s předním panelem a tím uzamknout pro obsluhu. To nejen dobře vypadá, ale též se snadno udržuje a čistí a také zabraňuje nechtěnému náhodnému přenastavení.

Špičkové funkce pro dobře stravitelnou, zdravou a moderní výživu



Individual **NOVINKA**

Nový koncept firmy Küppersbusch nazvaný Individual nabízí možnost sestavit všechny spotřebiče podle vlastního vkusu. Lze vybírat mezi spotřebiči v barvě bílé nebo černé jako základ a jejich vzhled finalizovat výběrem jedné z 5 sad různých designových prvků.



Elektronický parní systém + horký vzduch

Pára je generována mimo prostor trouby v externím výrobníku páry. Tento způsob dokáže nastavit správné klima v troubě v řádu sekund a přepínání mezi párou a horkým vzduchem probíhá velmi precizně.



Elektronický parní systém

Pára je generována mimo prostor trouby v externím výrobníku páry. Tento způsob dokáže nastavit správné klima v troubě v řádu sekund.



Vaření v páře 30° - 100°C

Při přípravě jídel v páře se volí teplota mezi 30°-100°C, aby se potraviny uvařily co nejchutnějším a nejúspěšnějším způsobem. Ryba připravená při teplotě asi 70°C je chuťovým zážitkem, který by si člověk neměl nechat ujít! Ale také například karamelový krém a další jemná jídla se dají snadno připravit díky tomu, že teplota páry je během vaření konstantní.

Automatika pro přípravu jídel

S novou automatikou od firmy Küppersbusch není zapotřebí zadávat manuálně údaje jako čas, teplotu, druh potraviny nebo váhu. Ať už chcete vytvořit menu pro pozvané hosty nebo vařit z toho, co roste na zahradě, z ledničky či spíše nebo ze všeho dohromady, varná automatika vás povede vždy jednoduše, rychle a bezpečně k perfektním výsledkům. Díky jedinečné senzorové technologii v systému řízení klimatických podmínek uvnitř trouby s aktivní vzduchovou klapkou budou dosaženy ideální podmínky pro přípravu jídel. Vaše parní trouba doplní automaticky váhu

a velikost porce a zvolí též automaticky nejlepší postup z různých možných způsobů přípravy jídel tak, že nastaví přesně teplotu a čas přípravy. A krátce po startu se též dozvíte, kdy bude jídlo hotové.

Vaření v páře pro gourmety

Tato funkce se bude hodit v každé kuchyni. Recepty jsou uloženy ve speciálním programu („kuchařce“). Když vyberete z tohoto programu jakýkoliv recept, automaticky se nastaví všechny parametry trouby a vy můžete vařit snadno a bez starostí.

Jemné pečení

Připravit lehce propečené maso je s novou funkcí jemného pečení hračkou. Díky dynamické regulaci teploty ve varném prostoru se dá dosáhnout správná teplota masa v určitém čase. Maso pak bude perfektně jemně upečené a připravené k podávání na stanovený čas.

Regenerace

Speciální kombinací páry a horkého vzduchu mohou být dříve uvařená či upečená jídla ohřata beze ztráty na kvalitě a vlhkosti. Budou připravena tak, jako by byla čerstvá a mohou být podávána ve zvolený čas.

Peče jako profesionálové

Způsob přípravy jídel Profi-Backen (profesionální pečení) je kombinací použití páry a horkého vzduchu. Po úvodní fázi pečení v páře se dokončí tento program horkým vzduchem. Těsto nakyne a chléb získá obzvláště chutnou a hladkou kůrku, bude skvěle provzdušněný a zůstane déle čerstvý. Tento rafinovaný způsob pečení je vhodný obzvláště pro všechny pekařské výrobky jako je chléb, housky ap., ale také pro pizzu a piškotové dorty.

Horký vzduch se zvlhčováním

Horký vzduch se zvlhčováním je funkce pro individualisty. Parní trouba se vyhřeje horkým vzduchem a jakmile je dosažena nastavená teplota, může být do trouby dodávána pára dle libosti. Tím se do jídla dostane právě jen tolik páry, kolik chcete.



Vaření v páře (100° C)

Při vaření v hrnci plavou potraviny ve vodě, přičemž všechny hodnotné vitamíny, minerály a chuťové složky se vytratí. Při šetrném vaření v páře v parní troubě k tomu nedochází. Díky podmínkám v parní troubě budou potraviny uvařeny přesně na žádoucí úroveň. Barva a konzistence jídla připraveného v páře zůstane nezměněna. Ideální předpoklad pro chutnou, zdravou a moderní výživu.

Snímač vlhkosti (klimasenzor)

Tento snímač zajišťuje optimální klima v kombinované parní troubě. Kontroluje průběžně podmínky uvnitř trouby a nastavuje optimální množství páry a horkého vzduchu. Je tak zárukou úspěšného vaření.

Indikátor vodního kamene.

Aby bylo možno kdykoliv zajistit výrobu páry v optimálním množství, jsou parní trouby vybaveny automatickým indikátorem vodního kamene. Tento snímač informuje o tom, kdy nastává správný čas k odvápnění.



Nádoba na čerstvou vodu

Parní trouby od firmy Küppersbusch ze bez problémů integrovat do každé kuchyně, protože vyjímatelná nádoba na vodu nepotřebuje pevnou přípojku na vodu. Po ukončení vaření se voda z nádoby jednoduše vyleje. Tak zůstává vše hygienicky čisté.



Teploměr pro pečení

Především při pečení velkých kusů masa není vždy snadné posoudit zvenčí stupeň jeho propečení. Profesionální, ale i někteří hobbykuchaři proto používají teploměr (sondu). Tento teploměr poskytne spolehlivou informaci o teplotě uvnitř masa a stavu jeho propečení. Tak můžete připravit maso na různé stupně: málo propečené (rare), středně do růžova (medium) nebo zcela propečené (well-done).



Horký vzduch (kruhová topná tělesa)

Ventilátor šíří teplo od těchto topných těles rovnoměrně do celé trouby. Horký vzduch obklopuje potraviny v troubě a zabezpečuje jejich rovnoměrné propečení.



Gril

S vaší troubou se již nemusíte zříkat funkcí grilu, když chcete připravit náky, gratinovaná jídla, toasty aj.



Horní / dolní ohřev

Ověřen desítkami let, je to stále nejlepší způsob pro pečení jemných koláčů, buchet a dortů, od piškotů po výrobky z kynutého těsta.



Rozmrazovací a vážicí automatika

Automatické rozmrazování a vážení umožňuje šetrné rozmrazení různých potravin. Jednoduše zvolte skupinu potravin a zadejte váhu. Všechnu další činnost přebírá automatika.

Programovatelný průběh programu

Spotřebiče, které jsou vybaveny touto funkcí, nabízejí možnost přenastavení programů, které pak poběží jeden po druhém.

Funkce rychlého startu

Stisknutím tlačítka START se trouba automaticky uvede do chodu, aniž by se musely nastavovat další volby na tlačítkách programů.

Kombinované mikrovlnné trouby

Tyto mikrovlnky nabízejí navíc celý repertoár funkcí klasické trouby, jako je např. horký vzduch a gril.

Displej s přehledným popisem

Tento displej informuje uživatele v lehce srozumitelné formě o aktuálním stavu programu. Při prvním použití se nastavuje jazyk (je zde výběr z několika jazyků) a zbytek se nastaví automaticky.



Rychlomontáž

Rychlomontáž představuje nový komfort při montáži vestavných mikrovlnných trub. Všechny vestavné komponenty jsou již dílensky předpřipraveny od výrobce. Instalace proto zabere pouze 5 minut.



Zapuštěné ovládací výsuvné knoflíky

Tyto otočné výsuvné knoflíky se dají v každé poloze zatlačit do roviny s předním panelem a tím uzamknout pro obsluhu. To nejen dobře vypadá, ale též se snadno udržuje a čistí a také zabraňuje nechtěnému náhodnému přenastavení.



Ovládání pomocí tlačítek se senzory

Jediným dotykem prstu na takovém tlačítku aktivujete jeho funkce.

Výškově nastavitelná výtoková tryska kávovaru

Ať už malý šálek na espresso nebo velký hrnek na kávu ke snídani, pod výškově nastavitelnou trysku pro výdej kávy se vejde každý. Výškově nastavitelná tryska zabraňuje stříkání kávy z kávovaru a zaručuje báječnou krémovou pěnu.

Osvětlení šálků

Zvláště příjemnou atmosféru u automatů na kávu dokáže vytvořit osvětlení tvořené zabudovanými LEDkami. To postaví perfektní kávu do správného světla.



DVB-T tuner **NOVINKA**

Vestavný LCD TV od firmy Küppersbusch je vybaven integrovaným DVB-T tunerem. Tím vás ušetříme nákupů dalších přídavných zařízení. Výkon antény (není ve výbavě) závisí na kvalitě signálu v daném místě. Pokud je signál dostatečně silný, nestojí používání tohoto přenosného televizoru i mimo budovu nic v cestě.



Dětská pojistka

Pokud je zapnuta dětská pojistka, nelze troubu náhodně zapnout.



Výška výklenku

Výška výklenku odpovídá výšce otvoru v nábytku (korpusu) v cm.



Šířka výklenku

Šířka výklenku udává šířku otvoru v nábytku v cm.



Horní skříňka

Horní skříňka udává šířku otvoru v nábytku nutnou pro zabudování spotřebiče v cm.